LOIR & CHER info

n°82 FÉVRIER 2015

AMBASSADEUR

LUDOVIC CHORGNON
UN PARI FOU

LE LOIR-ET-CHER À...

ANGOULÊME
AVEC J.-C. CROSNIER
CHOCOLATERIE DUCEAU

Guillaume Foucault et Anthony Maubert posent au château de Beauregard.

DOSSIER

NOS TERROIRS
ONT DU TALENT

LOIR-ET-CHER
CONSEIL GÉNÉRAL

© L. Alvarez

© L. Alvarez

1 2

© C. Chigot

© A. Charron

3 4

© L. Alvarez

© C. Chigot

5 6

1 - Perles de verre, atelier Claramints à Trôo.
2 - Chocolats de la Maison Duceau, à Angoulême.
3 - Corset de Jean-Marie Bataille, styliste à Montrichard.
4 - Gui de Seigy…
5 - Ambiance au **Bidon 5 café,** *Vendôme.*
6 - Chez Vincent Roussely à Angé.

VOUS NE RECEVEZ PAS *LOIR&CHER INFO* ?

Il est distribué dans toutes les boîtes aux lettres du département, même celles où figure l'autocollant « Stop pub ». Si vous ne l'avez pas, contactez-nous par téléphone au 02 54 58 41 12 ou par courriel à l'adresse suivante : dircom@cg41.fr.

Ce magazine est disponible en version numérique : audiodescription, poursuites de lecture, galeries photo…, sur www.cg41.fr rubrique le kiosque.

www.facebook.com/leloiretcher

Loir&Cherinfo

***// Loir&Cher info*, le magazine du Conseil général de Loir-et-Cher // Numéro 82 – Février 2015 // Directeur de la publication** : Maurice Leroy, président du Conseil général **// Codirecteur de la publication :** Patrice Martin-Lalande, 1er vice-président du Conseil général **// Hôtel du Département** – Place de la République – 41020 Blois Cedex // 02 54 58 41 41 – Fax 02 54 58 42 13 **// Directeur de la communication :** Guillaume Néron Bancel **// Rédacteur en chef :** William Chancerelle **// Secrétaire générale de la rédaction :** Anne Sarazin **// Directrice artistique** : Sibyll' Boisseau **// Rédaction :** Capucine Beauchamp, Monique Buron, Alice Enaudeau, Christine Naudin, Richard Ode, Émilie Rencien, Anne Sarazin et Jean-Luc Vezon **// Reportage photo :** Laurent Alvarez, Aurélien Charron, Cyril Chigot et Nicolas Derré **// Ont collaboré à ce numéro :** Gwladys Barais, Sibyll' Boisseau, Stéphanie Charpentier, Charlotte Couffrant, Dorothée Jouniaux, Martine Hurault, Amélie Lataste et Laura Monteiro **// Création et mise en pages :** scoop communication **// Impression :** Maury imprimeur - Malesherbes (45) **// Tirage en 167 000 exemplaires** – ISSN 12610088 **// Dépôt légal** : février 2015 **//**

Pour contacter la rédaction, merci d'écrire à william.chancerelle@cg41.fr et à anne.sarazin@cg41.fr //

Photo de couverture : Laurent Alvarez

Merci à Anthony Maubert (restaurant *Assa*) et à Guillaume Foucault (restaurant *Pertica*) pour leur participation. Prise de vue réalisée dans les cuisines du château de Beauregard à Cellettes. www.beauregard-loire.com **// Imprimé** sur du papier recyclé.

FSC www.fsc.org MIXTE Papier issu de sources responsables FSC® C020592

SOMMAIRE

SPÉCIAL ÉLECTIONS

06-07 **TOUT SAVOIR** sur les élections départementales des 22 et 29 mars.

EN IMAGES

08 **LES ÉVÉNEMENTS MARQUANTS** du département.

AMBASSADEUR

09 **LUDOVIC CHORGNON** présente son Défi 41.

EN DIRECT DU CONSEIL GÉNÉRAL

10-11 **FESTILLÉSIME 41** version 2015. Archives en travaux. **DIRECTION DE LA LECTURE PUBLIQUE** : cap sur le numérique.

DOSSIER

12-17 **EN LOIR-ET-CHER, NOS TERROIRS ONT DU TALENT** ! La preuve avec des chefs inspirés et de jeunes entrepreneurs-agriculteurs.

À LA LOUPE

18-25 **DANS LES TERRITOIRES,** les talents sont en mouvement.

SPORT ET NATURE

26 **LA VALLÉE DU CHER,** l'hiver…

CARTE BLANCHE

27 **AU DOMAINE** des Hauts de Loire

LE LOIR-ET-CHER À… ANGOULÊME

28-29 Bienvenue à la **CHOCOLATERIE DUCEAU**

LA PAROLE À

30

AGENDA CULTURE

31 **PROCHAINS** rendez-vous **INCONTOURNABLES.**

le Rotary Blois Sologne présente

La Fête des Plantes

Société d'Horticulture de Loir-et-Cher

Château de CHEVERNY

21 et 22 mars 2015

13ème édition au profit d'oeuvres sociales

entrée : 6 € gratuit - de 18 ans

Agglopolys Communauté d'Agglomération de Blois

STAL INDUSTRIE

Monceau Assurances

Polyclinique de Blois

DOOSAN

CIC Ouest

ADERIM

LOIR-ET-CHER CONSEIL GÉNÉRAL

mac & co

BURON

E.LECLERC

Notre département a du talent

Notre département de Loir-et-Cher a de formidables atouts : 14e département le mieux géré de France (nous étions au 79e rang en 2004), 21e département industriel de France sur 101, un tissu économique varié et équilibré, un potentiel touristique exceptionnel… Ces chiffres et ces réussites, nous les devons aux multiples talents qui composent le Loir-et-Cher. Oui. Notre département a du talent ! Oui. Nous avons des raisons objectives de croire en l'avenir ! Oui. J'en ai la conviction profonde, l'avenir passe par les initiatives locales, les projets portés par les forces vives dans nos territoires. Cette capacité d'initiative, chacun d'entre nous a pu la mesurer au long de la démarche Loir&Cher 2020, où des milliers de Loir-et-Chériens ont partagé leurs projets et leur vision de l'avenir.

Cependant, soyons conscients que ces talents ne peuvent émerger et s'épanouir qu'au sein d'un environnement propice. Pour cela, ils ont besoin de soutien, de protection, de marges de manœuvre. C'est précisément le rôle de l'échelon départemental. Le Département, c'est la proximité, le service public local, le dialogue et l'action. Avec des régions « extra-larges », il est plus que jamais nécessaire de pouvoir compter sur la proximité de terrain. Dans un pays en crise, nos collectivités locales ont une mission essentielle de protecteur, d'amortisseur social. Elles sont aussi là pour initier et porter les grands projets : déploiement de l'Internet très haut débit, construction de déviations routières, rénovation des collèges, mise en place de solutions pour l'autonomie des personnes âgées et handicapées.

> *« Le Loir-et-Cher a besoin de vous ! »*

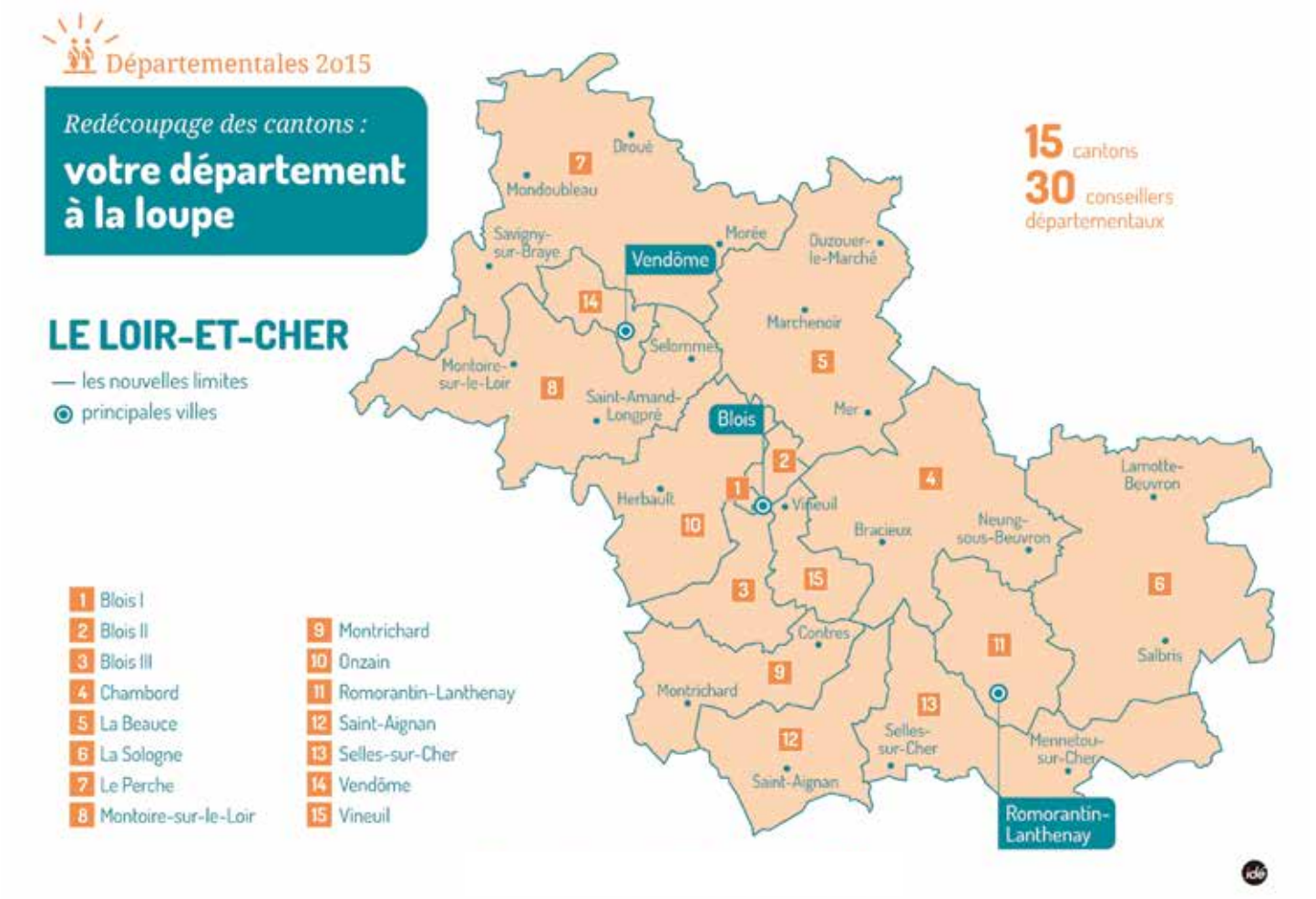
Je vous renouvelle tous mes vœux de santé et de bonheur pour vous et vos proches pour cette année 2015 !

Le Président du Conseil général de Loir-et-Cher

ÉLECTIONS *départementales 2015*

LES 22 ET 29 MARS, LES LOIR-ET-CHÉRIENS SONT APPELÉS À VOTER POUR RENOUVELER LEUR ASSEMBLÉE DÉPARTEMENTALE. PLUSIEURS NOUVEAUTÉS SONT AU PROGRAMME : 15 CANTONS AU LIEU DE 30, UN BINÔME HOMME/FEMME, UN CONSEIL GÉNÉRAL QUI DEVIENT CONSEIL DÉPARTEMENTAL… PAS TOUJOURS SIMPLE DE S'Y RETROUVER. *LOIR&CHER INFO* VOUS PROPOSE CES INFOGRAPHIES POUR TOUT COMPRENDRE.

AUX URNES, CITOYENS, LE LOIR-ET-CHER A BESOIN DE VOTRE VOIX !



En savoir plus

Sur votre bulletin de vote, il y aura 4 noms : ne rien rayer, à défaut de rendre votre bulletin nul.

www.cg41.fr et www.pilote41.fr

Redécoupage des cantons : les nouvelles règles

1 - Les changements

→ Un nouveau mode de scrutin

avant 2015	*en 2015*
1 conseiller général par canton	**2 conseillers départementaux** par canton. 1 homme / 1 femme élus pour 6 ans

→ Un redécoupage avec 2 fois moins de cantons

avant 2015	*en 2015*
3 971 **cantons**	2 068 **cantons**
3 971 **conseillers**	4 136 **conseillers**

→ Critères

- Le nouveau canton est défini sur des bases essentiellement démographiques
- Le territoire de chaque canton est continu
- Une commune de moins de 3 500 habitants doit être sur un seul canton

2 - Votre département : LE LOIR-ET-CHER

avant 2015	*en 2015*
30 cantons	15 cantons
30 conseillers généraux	30 conseillers départementaux

Élections départementales : le nouveau mode de scrutin expliqué

Pour la 1re fois, les électeurs vont voter à un scrutin «binominal paritaire». Voici comment cela va se passer :

1. **Dans TOUS les nouveaux cantons du département**, les candidats se présentent en mars 2015 par **binôme : un homme et une femme**.

1ER TOUR — **22 mars**

50 %

2. **Au 1er tour**, les électeurs choisissent l'un de ces binômes. Si l'un des binômes a **plus de 50 % des voix** (et plus de 25 % des inscrits), **il est élu pour 6 ans** et va siéger à l'assemblée départementale.

50 %

3. Si aucun des binômes n'a eu 50 % des voix : **il y a un 2nd tour**. Les binômes ayant obtenu au moins 12,5 % des inscrits peuvent y participer (ou les deux premiers en voix si un seul ou aucun binôme n'atteint ces 12,5 %).

2ND TOUR — **29 mars**

4. **Le binôme en tête** en voix au 2nd tour est élu.

5. Les binômes élus pour chaque canton vont **siéger au Conseil départemental** (ex-Conseil général) qui comprendra désormais autant de femmes que d'hommes. Ils éliront le président ou la présidente du Conseil qui dirigera le département pendant 6 ans.

ÉMOTION

© Photos : N. Derré

Revivez ces manifestations sur **www.cg41.fr.**

Jeudi 8 janvier, au lendemain de l'attentat perpétré contre *Charlie Hebdo*, un rassemblement spontané s'est tenu à Blois, place de la République. Deux jours plus tard, une marche a mobilisé plus de 15 000 personnes, dont 200 maires, dans les rues de Blois.

BRAVO AUX ÉTOILES !

Le *Guide Michelin* vient de décerner sa première étoile au restaurant *La Maison d'à côté*, à Montlivault (comme au restaurant *Assa*, *voir en p. 12*). Toutes nos félicitations au chef, Christophe Hay, Vendômois d'origine, et à son équipe. (Nous en reparlerons.) Bravo aussi aux restaurants qui conservent leurs étoiles : *L'Orangerie du château*, à Blois, le *Grand Hôtel du Lion d'or*, à Romorantin-Lanthenay, et *le Domaine des Hauts de Loire* à Onzain (*voir en p. 27*).

© T. Bamabé

AMBIANCE

Fin novembre, une vingtaine de confréries loir-et-chériennes se sont retrouvées à l'Hôtel du Département, à Blois. Le Conseil général et la Société d'agriculture sont à l'origine de ces retrouvailles toujours conviviales…

À Vendôme, le collège Jean-Émond est comme neuf. Il a été inauguré le 5 décembre 2014, après quatre ans de travaux (de juin 2010 à septembre 2014). Le 1 % artistique qui permet de soutenir la création via une commande publique s'intitule *Carpet Land* et a été conçu par la société Microclimax architectes.

COLLÈGE NEUF

LUDOVIC CHORGNON

LUDO *L'aventurier*

Ludovic Chorgnon s'entraîne nuit et jour : ici dans le bois de l'Oratoire, à Vendôme.

© L.Alvarez

Du 1er juillet au 10 août, Vendôme et le Loir-et-Cher seront le théâtre d'un défi unique au monde. Ludovic Chorgnon, 43 ans, tentera l'exploit d'enchaîner 41 Ironman[1] en quarante et un jours ! Est-ce un projet fou ? Pour vous et moi, oui. Pas pour lui, surnommé « Ludo le Fou » dans le milieu de l'ultra-trail. Il faut dire que le garçon fait partie des meilleurs Français avec des performances prestigieuses aux quatre coins du monde. « *Mon projet est de tenter de battre le record du nombre d'Ironman consécutifs. Aujourd'hui, d'après* Le Livre Guinness des records, *il est officiellement de 10 et officieusement de 33. Je souhaite aller jusqu'à 41, comme le Loir-et-Cher* », explique Ludo. Car au-delà de cet exploit, il entend médiatiser son département d'adoption : « *Le Loir-et-Cher n'est pas assez connu et reconnu alors qu'il regorge de ressources, d'initiatives et de potentiels. Mon Défi 41 doit aider à briser cette image.* » Pour financer ce projet, l'homme – qui est aussi chef d'entreprise (Sérénité Consulting) – compte mobiliser partenaires publics et privés. « *Chaque jour, l'un d'entre eux sera mis en avant grâce à l'exposition médiatique réalisée.* » Ludo souhaite valoriser aussi les associations et clubs sportifs proches, comme les associations caritatives qui pourront collecter des fonds. Quant aux amoureux du sport et autres curieux, venir supporter l'homme en action – à la piscine, à vélo ou à pied *(voir ci-contre)* – leur est recommandé ! « *Mon Défi veut être une fête populaire et gratuite, c'est aussi un moment de partage.* » Très pointilleux sur sa préparation, la gestion de l'effort et sur le rejet du dopage, Ludovic est suivi par un staff médical de quatre personnes (deux médecins, un kinésithérapeute et un diététicien). « *Le record va se jouer sur plusieurs paramètres : le mental, la récupération, le sommeil, le matériel, mais aussi, et surtout, l'alimentation. Si je mange correctement, je ne piocherai pas dans mes réserves* », explique-t-il. « *Tout est possible* » dès qu'on se construit un mental de gagnant : telle est la devise de l'Ironman d'Hawaï, le tout premier créé en 1977. C'est aussi l'avis de Ludo qui donne rendez-vous à chacun le 1er juillet pour partager son aventure.

Jean-Luc Vezon

1 - Course multidisciplinaire consistant à enchaîner 3,8 km de natation, 180,2 km de vélo puis un marathon (42,195 km). Ironman signifie « homme de fer ».

En savoir plus

Tél. 06 81 11 14 33 – www.defi41.com

Le Défi 41

Événement organisé, du 1er juillet au 10 août, sous l'égide de la Fédération française de triathlon.

- **156 km de natation** à la piscine municipale des Grands Prés, à Vendôme (dès 6 h 30).
- **7 380 km de vélo :** 8 boucles de 22,5 km allant de Vendôme à Renay (dès 8 h).
- **1 730 km à pied :** 7 boucles d'un parcours de 6 km incluant 6 km au cœur de Vendôme (dès 15 h).
- **Budget : 154 800 €.**
- **Homologation au *Livre Guinness des records* :** présence de commissaires pour valider le record du monde.

Plus d'images et d'infos sur **www.cg41.fr**

The Swingin' Family, un groupe qui arrange des standards avec un sacré groove…

SCÈNES *vivantes*

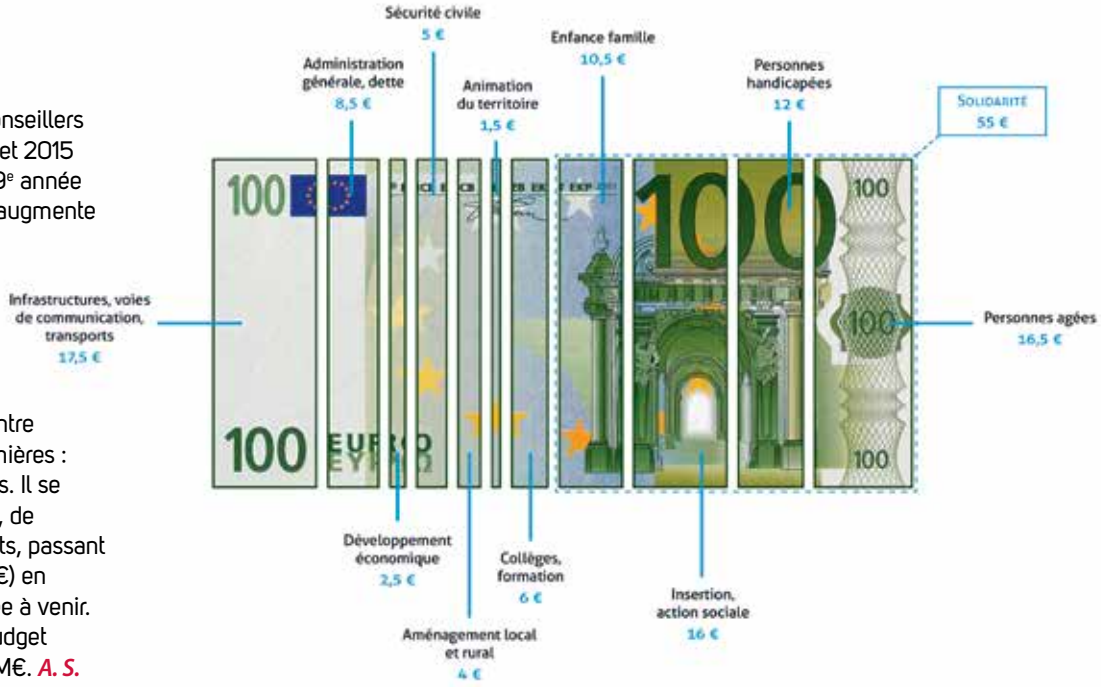
C'est bien parti pour la nouvelle saison Festillésime 41 ! Comme chaque année, le Conseil général a choisi de soutenir et de missionner plusieurs artistes : Jekyll Wood (pop-rock), The Swingin' Family (jazz), Circa Tsuica (fanfare-cirque), Madeline Fouquet, chanteuse et comédienne, Les Dézingués du vocal (chanson humoristique) et *Le Chemin des âmes* (théâtre). Prochaines dates à ne pas manquer : Phases Cachées (rap) le 21 février à Salbris. Le 13 mars, l'Ensemble orchestral de Loir-et-Cher sera à Saint-Georges-sur-Cher et The Swingin' Family à Chouzy-sur-Cisse. *(Pour d'autres dates, voir aussi l'Agenda culture en page 31.)*

Christine Naudin

En savoir plus
Programme complet
sur www.culture41.fr

Budget 2015

Jeudi 18 décembre, les conseillers généraux ont voté le budget 2015 du Département. Pour la 9e année consécutive, ce dernier n'augmente pas sa fiscalité. Compte tenu du contexte général difficile (baisse des dotations d'État : moins 40 millions d'euros sur trois ans !), le Conseil général se recentre sur ses compétences premières : solidarités, routes, collèges. Il se voit contraint, notamment, de baisser ses investissements, passant de 52 millions d'euros (M€) en 2014 à 45 M€ pour l'année à venir. Hors budget annexe, le budget 2015 s'équilibre à 393,8 M€. ***A. S.***



La cuisine de vos enfants

Le Conseil général vient d'éditer l'ouvrage *La Cuisine de vos enfants*. Son objet ? Valoriser les chefs de cuisine des collèges publics du département mais aussi des producteurs qui fournissent certains établissements. De la salade grecque au poulet tandoori, en passant par le cheese-cake, on voyage dans l'assiette. Mais les recettes « traditionnelles » ne sont pas oubliées pour autant : blanquette de veau, bœuf bourguignon ou l'incontournable tarte Tatin ! Un joyeux condensé de la nourriture des collégiens.

Anne Sarazin

En savoir plus
Tél. 02 54 58 41 12
dircom@cg41.fr (pour ceux qui souhaitent se procurer l'ouvrage)

Travaux

aux Archives

Jusqu'à la fin mars, des travaux sont en cours aux Archives départementales. Un ascenseur est installé afin de faciliter l'accès à la salle de lecture pour les personnes à mobilité réduite. Les fenêtres du 1er étage vont aussi être changées pour une meilleure isolation. Pendant cette période, l'accès du public se fait par le garage en suivant un parcours fléché. Aucune fermeture des Archives n'est prévue, mais il est prudent de se renseigner avant de venir.

M. B.

En savoir plus
2, rue Louis-Bodin à Blois
Tél. 02 54 58 41 24 - www.culture41.fr

Le site culture41.fr s'ouvre sur le monde grâce aux ressources en ligne.

© A. Charron

LA CULTURE PARTOUT *POUR TOUS*

Nos bibliothèques ont bien changé ces dernières années. Elles sont devenues des pôles d'animation et de sympathiques lieux de vie. Pour s'adapter aux usages numériques, elles s'équipent progressivement en matériels innovants. Le Conseil général met en place, en 2015, un grand projet « Culture numérique », sur trois ans, pour les accompagner dans cette mutation. Une trentaine de bibliothèques partenaires sont concernées[1]. Dans leurs murs, on peut défier ses copains sur consoles de jeux vidéo, surfer sur Internet, lire des BD ou créer ses propres histoires sur iPad… Côté musique, on peut écouter et même télécharger ses morceaux préférés sur des bornes. En prêt à domicile, les liseuses conquièrent de plus en plus d'amateurs. Pour les publics seniors ou ceux qui présentent un handicap visuel, la bibliothèque sonore et les lecteurs CD adaptés sont à leur disposition.

À la maison aussi

Autre nouveauté à ne pas rater en ce début d'année : la métamorphose du site Internet culture41.fr. Celui-ci permet désormais – à condition d'être inscrit dans une bibliothèque partenaire[1] – de profiter à la maison d'une offre en ligne alléchante : vidéo à la demande avec Arte création (films, documentaires, etc.), concerts filmés de rock, jazz, de l'opéra…, proposés par la Cité de la musique, presse magazine avec plus de 1 000 titres, e-books, formations sur des logiciels grand public, soutien scolaire de la primaire jusqu'au bac… Prochaine étape du projet ? Un festival de la création numérique se prépare pour 2016.

Monique Buron

1 - Bracieux, Candé-sur-Beuvron, Chailles, Châtres-sur-Cher, Contres, Droué, Fréteval, Huisseau-sur-Cosson, Josnes, La Ferté-Saint-Cyr, Lamotte-Beuvron, Langon, Mer, Millançay, Mondoubleau, Montoire-sur-le-Loir, Mont-près-Chambord, Montrichard, Nouan-le-Fuzelier, Onzain, Ouzouer-le-Marché, Saint-Aignan, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Léonard-en-Beauce, Saint-Loup, Selles-sur-Cher, Selommes, Souvigny-en-Sologne, Theillay, Thenay, Tour-en-Sologne, Savigny-sur-Braye, Villefranche-sur-Cher.

En savoir plus

Direction de la lecture publique
Tél. 02 54 42 36 30
www.culture41.fr

GASTRONOMIE

CHEFS *à L'HONNEUR*

Guillaume Foucault, restaurant Pertica *à Vendôme* (ci-dessus), *Anthony Maubert, restaurant* Assa *à Blois* (ci-dessous).

© L.Alvarez

© N. Derré

Bravo aux chefs ! Anthony Maubert, restaurant *Assa* à Blois, décroche sa 1re étoile au *Guide Michelin*[1] 2015. Il est aussi « Grand de demain » pour le guide *Gault & Millau*, comme Guillaume Foucault, restaurant *Pertica* à Vendôme.

Loir & Cher info : **Ces prix (au *Michelin* et au *Gault & Millau*), ça change quoi pour vous ?**

Anthony Maubert : Ça fait parler de nous, alors ça nous fait beaucoup de bien. C'est appréciable mais il faut continuer à avancer et à évoluer. Nous voulons rester nous-mêmes et ne pas augmenter nos prix, même avec une étoile. Rencontrer des chefs comme Alain Ducasse ou Joël Robuchon nous a donné, à ma femme Fumiko et à moi-même, beaucoup d'émotion.

Guillaume Foucault : C'est une belle récompense qui s'ajoute depuis plus d'un an d'ouverture[2]. Elle nous confirme que nous avons raison de continuer notre travail dans une région où les gens ont la culture de la table et la curiosité des bonnes choses.

L. C. I. : **Quelle est votre vision de la cuisine ?**

A. M. : Ma vision, c'est le respect du produit. Nous travaillons les produits du terroir en ajoutant les techniques et subtilités japonaises.

G. F. : Ce qui m'anime, c'est de rendre compte de la richesse d'un patrimoine vivant hérité de nos anciens. J'ai une cuisine contemporaine inspirée de la culture locale et ouverte sur la beauté du monde…

L. C. I. : **Avez-vous une préférence pour certains produits locaux ?**

G. F. : Oui, j'aime ces fruits autochtones qui sont la mémoire de notre territoire. La pomme de rose, présente sur tout le Vendômois, pourrait en être la plus belle ambassadrice. Notre territoire est dynamique, des jeunes s'installent, la clientèle est réceptive, ça nous motive à continuer notre belle aventure.

A. M. : Je n'ai pas de préférence, c'est la nature qui choisit les suggestions du moment. Donc, j'aime travailler tous les produits locaux – viande, légume voire même fromage –, ils ont tous autant de valeur à mes yeux. Je mets, par exemple, le shiitake (champignon d'origine japonaise) en avant, car c'est un clin d'œil au producteur bio et local qui me le fournit.

1 – Comme Christophe Hay et son équipe à *La Maison d'à côté*, à Montlivault (*voir aussi en p. 8*).

2 - Meilleur chef « locavore » au guide *Fooding*, « Ouverture de l'année » au festival Omnivore, Top terroir du Conseil général aux Tops du tourisme.

Propos recueillis par Anne Sarazin

En savoir plus

Tél. 02 54 78 09 01 - www.assarestaurant.fr
Tél. 02 54 23 72 02
www.restaurantpertica.com

Plus d'infos et d'images sur **www.cg41.fr**

ARVILLE

LA NOUVELLE *vie d'adèle*

En ce jour d'hiver, il pleut à verse à la ferme du Couëtron. « *Quand il fait ce temps, les clients sont rares,* précise Adèle Maillard. *Je vais moins cueillir aujourd'hui.* » Ce vendredi, pourtant, sa boutique est ouverte au public. Depuis plus de quatre ans maintenant, la jeune femme élève des volailles et cultive des légumes de saison. Après avoir travaillé dix ans à Paris, elle ressent un jour le besoin de rentrer chez elle, à Arville. « *J'ai changé de vie à 30 ans. Mais ce que j'ai fait avant* (assistante de direction, NDLR) *m'a beaucoup servi.* » Depuis ce retour à la terre – ses parents possèdent un élevage de cochons à côté –, « *on est passé de 2 000 à 7 500 m² de maraîchage* ». Adèle a aussi beaucoup développé la production de volailles. Dans la cour, certaines, blanches et dodues, se réfugient sous une tente. « *Ce sont des poulets de Contres, une race ancienne que je réintroduis. Ils sont très rustiques, mais n'aiment pas l'eau ! Ce sont des cousins des poulets de Bresse, leur chair est très tendre… Ce n'est pas une volaille de tous les jours !* » Certains chefs du département *(Guillaume Foucault et Anthony Maubert, voir ci-contre)* lui en commandent déjà. « *C'est un chouette partenariat, ils me donnent des conseils, on a de vrais échanges.* » Ces bêtes-là, elle les nourrit, entre autres, avec du potiron et de la courge, ce qui leur confère une chair orangée… et sucrée. « *Ces volailles sont 100 %* made in *Loir-et-Cher !* » Objectif 2015 ? « *Valoriser cette race ancienne et la présenter aux Journées gastronomiques de Sologne.* » D'autres projets lui trottent dans la tête : « *Proposer des conserves, créer des cours de cuisine en plein air et trouver de nouveaux restaurateurs avec qui travailler.* » Côté distribution, Adèle adhère au Baladodrive de Vendôme *(voir en p. 14).* « *C'est nouveau et très pratique. J'ai fait la première permanence, on m'a dit que mes produits avaient* "le goût de la terre"*, ça fait plaisir !* » Les marchés, c'est peu compatible avec une vie de famille. « *Je suis maman… et j'ai un petit gabarit ! J'ai donc privilégié un autre mode de commande.* » Aujourd'hui, après plusieurs années passées dans les champs, la jeune femme ne regrette rien de sa vie passée. « *S'installer prend du temps, c'est un peu le parcours du combattant, il faut se faire une clientèle. Mais j'adore ce métier !* »

A. S.

© Photos : L. Alvarez

Adèle Maillard porte un poulet de Contres, une race ancienne qu'elle remet au goût du jour.

En savoir plus

La Bonnevillerie, à Arville
Tél. 06 63 51 59 78 - Vente à la ferme : vendredi 16 h-18 h – Samedi : 10 h-13 h
www.fermeducouetron.fr

COMMERCE EN LIGNE

MANGER FRAIS *manger local*

Vendredi, midi pile : le premier client arrive au Baladodrive de Blois. Alain, 48 ans, de Marolles, vient chercher sa commande : « *Je suis fidèle depuis le début* (en mai 2014, NDLR). *Comme je suis un passionné de cuisine, je recherche la qualité des produits* », explique-t-il. Les quarante producteurs, éleveurs, artisans, se relaient pour accueillir les consommateurs. « *C'est un contact sympathique avec la clientèle*, précise Élisabeth, charcutière et secrétaire d'Agri-Arti 41, l'association qui gère le fonctionnement du Baladodrive. *Nous commercialisons nos produits en direct, sans intermédiaire. Tout est local, les fruits et les légumes ont poussé en Loir-et-Cher, les animaux ont été élevés ici. Les laboratoires des artisans sont implantés dans le département. Ils ne travaillent qu'avec des matières premières françaises et, si possible, loir-et-chériennes.* » Résultat : ni fraises ni tomates en février ! Que des produits frais et de saison. D'ailleurs, le site Internet sur lequel les clients passent commande est mis à jour chaque semaine. Élisabeth pense à l'avenir : « *C'est un beau projet qui marche. Nous venons d'ouvrir, fin 2014, une antenne à Vendôme. En 2015, ce sera Lamotte-Beuvron.* »

Monique Buron

En savoir plus

baladodrive.fr - Tél. 06 10 64 46 18

Plus d'infos sur **www.cg41.fr**

© N. Derré

À Blois, 70 à 80 paniers sont livrés chaque semaine via le Baladodrive.

Balado, mode d'emploi

Lors de la première connexion sur le site www.baladodrive.fr, il faut créer son compte pour commander. Un court formulaire à remplir et c'est parti. Le client compose son panier avec les produits de son choix parmi les centaines proposés. Il règle grâce au paiement sécurisé. Il ne lui reste plus qu'à venir retirer sa commande le jour prévu en apportant son sac.

- À Blois : pour une commande passée le mercredi avant 22 h, les paniers sont livrés le vendredi de 12 h à 19 h 30, 13, rue Robert-Nau.
- À Vendôme : pour une commande passée le mardi avant 22 h, les paniers sont livrés le jeudi de 16 h à 19 h 30, salle de l'Union sportive vendômoise (USV), 24, rue du Docteur-Faton.

Stéphane et Isabelle Turbeaux, éleveurs bovins, font vivre cinq personnes sur leur ferme.

© Photos : N. Derré

VALLIÈRES-LES-GRANDES

VENTE *directe*

Au début des années 2000, alors que la France se débat avec la crise de la vache folle, Stéphane Turbeaux décide de reprendre la ferme familiale pour en assurer la 4e génération. Le métier d'éleveur bovin était pourtant loin d'avoir le vent en poupe. Mais pour rien au monde Stéphane n'aurait laissé tomber l'outil mis en place par ses aïeux. Alors, reprendre, oui, mais en s'adaptant aux nouveaux modes de consommation d'une clientèle qui avait besoin d'être rassurée. C'est-à-dire vendre la viande en direct, du producteur au consommateur. Très vite, les clients ont suivi, prêts à faire 50 km pour venir acheter les caissettes de viande sur place. Dix ans plus tard, l'exploitation fait vivre cinq personnes, alors que Stéphane Turbeaux a démarré seul en 2003 et que le cheptel a été étendu de 40 à 80 vaches. Depuis l'année 2014, la ferme fournit aussi les restaurants scolaires, séduits par la qualité de la viande et par sa traçabilité. « *La construction du labo nous a demandé une énergie énorme, mais aujourd'hui, je ne le regrette pas car nous sommes persuadés d'être dans le bon circuit* », conclut Stéphane.

Alice Enaudeau

En savoir plus

4, les Monnaies à Vallières-les-Grandes
Tél. 06 31 82 79 69

CONTRES

PETITS *gastronomes*

Et si les bébés n'étaient plus obligés de manger des purées et des compotes dont seule la couleur change ? Fins gastronomes, Édouard Ampuy, 22 ans, Arthur Begou, 25 ans, et Clément Girault, 22 ans, veulent inculquer le goût des bonnes choses aux enfants dès le plus jeune âge. Leur toute récente société, Comme des Papas, vient de s'installer à Contres pour y produire des petits plats réalisés à partir de produits frais, bio et locaux puisqu'elle se fournit auprès du groupement Val Bio Centre. Au menu, dès 6 mois : rutabaga, sauté de dinde et muscade ou mousseline de chou-fleur et filet de truite… Élaborées avec une nutritionniste, les recettes varieront à chaque saison. « *Nos produits sont une alternative au fait maison de qualité,* présente Arthur. *Nous voulons apporter la gastronomie dans la* baby food *avec des repas faits à l'échelle humaine en toute transparence.* » Comme des Papas pousse le concept jusqu'au bout en refusant la distribution en supermarché. Commandés en ligne, les plats sont livrés dans toute la France, à domicile ou sur le lieu de travail via des conciergeries d'entreprise. La société envisage aussi la commercialisation dans des points de vente de proximité.

A. E.

En savoir plus

Tél. 09 53 98 23 45 - www.commedespapas.fr

À eux trois, Édouard, Arthur et Clément subliment la cuisine des bébés.

À la ferme des Érusées, Élodie Bertrand et Laurent Genevois reviennent à des choses simples.

SARGÉ-SUR-BRAYE

YAOURTS *à La ferme*

Plus d'infos et d'images sur **www.cg41.fr**

En savoir plus
Tél. 02 54 72 72 02
Boutique ouverte vendredi et samedi de 16 h à 18 h 30
www.facebook.com/fermedeserusees

À la sortie d'Épuisay, direction Le Mans, il ne faut pas rater le panneau à droite qui indique « La Borde Berthe ». Là, en pleine nature, se trouve la ferme des Érusées. Élodie Bertrand, propriétaire du lieu avec Laurent Genevois, explique ce nom : « *Ce mot percheron signifie le premier envol d'un moineau ou les premiers pas d'un bébé. Nous sommes tombés dessus par hasard, ça nous a plu.* » Le couple s'installe là en 2006. « *On a lâché notre métier de technicien à la Chambre d'agriculture* », dit Élodie, 37 ans. « *On a bourlingué avant, c'est une installation hors cadre familial* », complète Laurent, 45 ans. Tous deux rachètent la ferme d'Évelyne et Gérard Granger. « *Pour eux, c'était important que ça reste familial.* » L'élevage grandit, de 30 vaches à 45. Mais la crise de 2009 passe par là. « *On l'a subie de façon importante, on était très dépendants du prix des céréales et du lait. On a décidé d'optimiser les terres et d'être plus autonomes.* » L'envie de « commercer en direct » avec le public est forte. « *On a commencé par de la viande de veau, au détail et en colis. Puis, comme on savait faire du lait, on a regardé ce qui se faisait autour et on a choisi les yaourts.* » Tous deux installent un laboratoire sur place « *pour faire des produits frais* ». La ferme possède sa boutique, dans l'ancienne laiterie, qui propose une gamme variée : riz au lait (vanille ou chocolat), yaourts – nature ou parfumés –, dans des pots en verre consignés, fromage blanc, etc. « *On teste, il faut que ça corresponde à nos goûts. C'est artisanal.* » Au total, ces produits représentent 10 % de la production laitière, le reste étant vendu chez le fromager Bel. Laurent est présent sur les marchés : Vendôme le vendredi matin, Mondoubleau le samedi matin et Villebarou un mercredi après-midi sur deux. Pour nouer d'autres contacts, le couple participe au Baladodrive de Blois et Vendôme *(voir en p. 14)*, à la plateforme Web La Ruche qui dit oui ! et adhère au réseau Bienvenue à la ferme. Leur vision du terroir ? « *C'est le collectif, il y a une entraide agricole. Nous prolongeons le travail des anciens.* » Les projets ne manquent pas : « *Fabriquer des crèmes desserts (au chocolat ou à base de semoule). Moderniser la boutique. Mais surtout, notre priorité est d'embaucher Amandine, une jeune femme, comme salariée.* »

Anne Sarazin

ANGÉ

VIGNERON PÉDAGOGUE

Lorsqu'il reprend le domaine familial en 2001, Vincent Roussely n'a pas vraiment l'intention de s'installer vigneron. Responsable des ventes au Royaume-Uni pour un négociant en vins français après avoir été *wine maker*[1] à l'autre bout du globe, il s'imagine alors entretenir le vignoble le week-end entre deux allers-retours en Angleterre. Vision romantique du vigneron en dilettante... Mais nul n'étant surhumain, ce rythme de vie a vite eu ses limites. La fatigue, un accident de la route et une vision de la vie qui change. Propriétaire de plusieurs hectares qu'il venait d'acheter à Angé, Vincent Roussely abandonne sa carrière à 26 ans pour travailler la vigne. Et redémarrer de zéro sur un domaine dont toute la production partait alors au négoce. Quitte à devenir vigneron, Vincent convertit le domaine en bio et travaille certaines cuvées en vin nature. Une démarche aux antipodes du milieu qu'il vient de quitter dont le mot d'ordre est de faire du vin pour plaire, peu importe ce qu'on met dedans : « *J'avais été chimiste du vin et j'en avais vu les limites. En tant que vigneron, je voulais faire des vins propres, les meilleurs possible, et travailler dans l'esprit du lieu.* »

Son choix, il le défend en faisant de la pédagogie auprès de la clientèle. « *La première chose que les gens regardent, c'est le prix, alors il y a deux solutions : soit on est hypocrite, on choisit ce qui est viable et on fait comme tout le monde, soit on est sincère et on fait du vin proprement, tout en expliquant notre démarche et nos tarifs.* » Vincent fait donc visiter le domaine et y organise des stages d'œnologie, sa formation première : « *L'accès aux vins bio et naturels est encore limité à un milieu urbain et bobo ; le grand public, quant à lui, reste méfiant. À nous d'expliquer la spécificité de nos produits.* » Honnête vis-à-vis de sa clientèle, le vigneron l'est aussi avec lui-même. Conscient que le rendement en bio est aléatoire, il diversifie son activité. Il accueille ainsi des séminaires dans la longère fraîchement rénovée, il participe volontiers au tourisme œnologique et, depuis 2012, la boutique ouverte au domaine distribue ses vins et des produits locaux. Il organise aussi des expositions ou des événements comme « Jazz et vins ». Diversifier sans se disperser, telle est sa devise : « *La priorité, c'est la qualité de mon vin car j'ai trouvé un vrai sens à être vigneron.* »

Alice Enaudeau

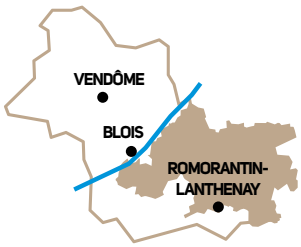
1 - Œnologue engagé par de grandes entreprises viticoles pour réaliser des vins selon le goût des consommateurs.

En savoir plus

Tél. 02 54 32 86 46 - www.closroussely.fr

Vincent Roussely est œnologue de formation.

© C. Chigot



ROMORANTIN-LANTHENAY

RÉSIDENCE **SENIOR**

ACCUEIL L'Ehpad[1] des Pics-Verts vient de sortir de terre rue des Capucins sur le site du centre hospitalier. Il remplace deux bâtiments devenus inadaptés (le pavillon du Gué-du-Merle et la résidence Saint-Roch en centre-ville). Une première vague de résidents a investi les lieux en mai 2014, une seconde a suivi en septembre. La capacité d'accueil est de 100 lits, dont 20 sont dédiés aux malades d'Alzheimer. À l'intérieur, toutes les chambres sont individuelles et les équipements modernes : jardins, salles à manger, salon de coiffure et kinésithérapie, espace zen, pôle d'activités et de soins adaptés, etc. À savoir : le parc de l'hôpital fourmille d'oiseaux, des pics épeiches notamment. D'où son nom... *É. R.*

1 - Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes.

En savoir plus
Tél. 02 54 88 35 49
www.ch-romorantin.fr

Les résidents aiment la luminosité de ce lieu.

Annie Royer aime le Japon depuis son enfance.

© Photos : C. Chigot

SALBRIS

ZEN **ATTITUDE**

SÉRÉNITÉ « Ikebana-Kadō », ça vous dit quelque chose ? Il s'agit d'un art traditionnel japonais éphémère basé sur la composition florale. L'association « Source de Jade » le fait découvrir à ceux qui participent à ses ateliers. Annie Royer, diplômée de l'école Ohara de Tokyo, anime ces rendez-vous un dimanche après-midi par mois. « *J'ai réalisé des démonstrations en 2013 et ça a plu,* explique-t-elle. *Cet art floral, ramené de Chine par un ambassadeur japonais au XVII^e siècle, apporte une sérénité avec son côté méditatif.* » Il permet aussi d'observer et de respecter la nature. « *Nous utilisons des fleurs des champs, des genêts au bord de la route, etc. Mais il n'y a pas de gaspillage. Nous prenons juste ce dont nous avons besoin.* » L'exercice est accessible à tous, petits et grands. *Émilie Rencien*

En savoir plus
Tél. 06 31 40 28 45 (pour s'informer des prochaines dates)
annie.salbris@ free.fr

Amédée Hiault fait tout lui-même, de la farine au pain.

LESTIOU

PAYSAN **BOULANGER**

MEUNIER C'est une petite boulangerie cachée derrière un beau portail peint en bleu, au 34, Grande Rue à Lestiou. Amédée Hiault y confectionne des pains au levain, cuits au four à bois, le jeudi et le vendredi. Le reste de la semaine, il s'occupe de sa ferme. Car pour ce boulanger de 35 ans, l'appellation « circuit court » n'est pas un vain mot : sa farine, Amédée la fabrique lui-même à partir du blé qu'il produit. Ce double statut de paysan-boulanger lui permet « *de préserver le territoire en cultivant 95 ha en bio, de proposer un autre modèle de production et de participer à un secteur vital de l'alimentation* ». Surtout, il valorise son blé : « *Faire du pain, c'est une façon de sublimer un produit. C'est ma création, au final...* » Équipé d'un petit moulin, il présente la future meunerie où il pourra doubler la production et éventuellement fournir d'autres boulangers. *Alice Enaudeau*

En savoir plus : tél. 06 87 48 92 20
gvbien@wanadoo.fr

NOUAN-LE-FUZELIER

MISS ET **SOLOGNOTE**

GLAMOUR Adrianne Vildy, originaire de Nouan-le-Fuzelier, a été élue Miss Prestige Centre Val de Loire, le 23 novembre 2014, à Selles-sur-Cher. Le 18 janvier, elle participe, avec 29 autres candidates, à la finale nationale de l'élection dans le Bas-Rhin, sans succès à la clé. « *J'ai déjà porté l'écharpe de Miss Pays de Sologne en 2009. J'ai tenté l'élection Miss Prestige de Geneviève de Fontenay car je me sens proche de ses valeurs.* » La jeune femme de 24 ans a un physique agréable, mais elle a aussi une tête bien faite. Cette étudiante est inscrite en master 2 « droit des contrats » à Avignon, avec une spécialité « propriété intellectuelle et industrielle ». « *Je me suis toujours intéressée au monde de la mode et de la photographie. Je suis d'ailleurs actuellement l'égérie d'une marque de téléachat pour TF1. Mais je ne veux pas être un mannequin reconnu. Mon objectif professionnel est de devenir avocate.* » ***É. R.***

© C. Chigot

Adrianne Vildy, une Miss qui rêve de devenir avocate.

En savoir plus

www.adriannevildy.book.fr
www.missprestigenational.fr

Plus d'infos sur **www.cg41.fr**

CHEVERNY

PRINTEMPS **FLEURI**

FESTIVAL C'est la tradition, la fête des Plantes annonce l'arrivée du printemps. Cette année encore, le château de Cheverny s'anime, les 21 et 22 mars, avec plus de 120 exposants qui proposent un grand choix de plantes, de l'artisanat, du mobilier… La manifestation, prisée des amoureux de jardins, est organisée par le Rotary-Club au profit d'œuvres sociales. Autre symbole du printemps, le jardin des tulipes, créé en 2014, a bien grandi. À proximité du monument, 100 000 bulbes forment un ruban de 10 mètres de large dans un dégradé de couleurs. Le plus ? L'évolution de ce jardin peut être suivie sur Internet.

Monique Buron

En savoir plus
De 10 h à 18 h 30
Tarifs : 6 €, 2,50 € (étudiants), gratuit (moins de 18 ans)
Tél. 06 70 91 12 72
Jardin des tulipes sur www.chateau-cheverny.com

SAINT-LAURENT-NOUAN (ET MER)

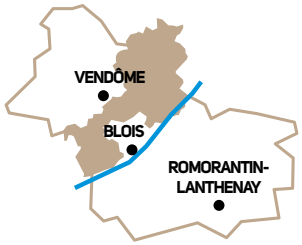
AU BONHEUR **DE LIRE**

ÉVÉNEMENT « Quelles audaces ?! » : c'est le thème du Salon du livre jeunesse qui se tiendra les 10, 11 et 12 avril à Beaugency (45), avec des événements prévus en Loir-et-Cher. À Mer, par exemple, l'ouvrage *Merci le vent*, d'Édouard Manceau, sera présenté à la bibliothèque du 16 mars au 12 avril. À Saint-Laurent-Nouan, des originaux de Bernadette Després, l'illustratrice de *Tom-Tom & Nana*, seront exposés du 16 mars au 18 avril à la médiathèque. Une rencontre est même prévue avec elle le 27 mars à 17 h. Ce salon, qui fête son trentième anniversaire, est organisé par l'association Val de Lire. Nicole Verdun, sa présidente, souligne : « *Nous proposons à tous des rencontres d'auteurs, des expositions, des jeux… et des livres qui font découvrir le monde, rêver, sourire, réfléchir.* » ***É. R.***

En savoir plus : tél. 02 38 44 75 66 - www.valdelire.fr

© DR

L'édition 2014 de la fête des Plantes a attiré 9 000 visiteurs.



ONZAIN

François Weil in situ.
© C. Beauchamp

PIERRE ET **FER**

ART Les sculptures monumentales de François Weil interpellent. Est-ce la puissance de l'œuvre, son poids imposant, la vibration qui en émane ? Sans doute un peu des trois ! Car depuis toujours, l'homme tient avec la pierre une conversation particulière. Ces sculptures présentent une particularité propre à la volonté de l'artiste : elles vivent. Un souffle de vent, la poussée d'une main, suffisent à les animer. Le regard s'arrête sur elles, hypnotisé par ce mouvement sensuel, aérien. « *Dans la nature, la pierre ne reste pas immobile, elle bouge aussi. À une échelle de temps énorme, qui n'est pas la nôtre.* » Au travers de cette mise en mouvement, François Weil pointe cette 4e dimension, qui parfois nous effraie : celle du changement « *qu'il serait bon de prendre en compte pour en faire quelque chose de positif* » !

Capucine Beauchamp

En savoir plus : www.francoisweil.eu

Plus d'infos sur **www.cg41.fr**

ONZAIN
« On adore le mot punchy, ça met de bonne humeur. »
© C. Chigot

DUO **VITAMINÉ**

BEAUTÉ De la rue, les couleurs de la boutique *Aux doigts de fée* se remarquent : vert anis, rose fuchsia, violet… Clémence Housseau, 24 ans, prothésiste ongulaire, et Sandrine Tamine Fy, 30 ans, esthéticienne, conjuguent leurs talents depuis novembre 2014. Leur concept ? « *Apporter une touche vitaminée à l'esthétique, que ça soit accessible à tout le monde et à tous les budgets.* » La première, chevelure blonde, réalise, entre autres, de la pose d'ongles, des vernis semi-permanents, du *Nail Art* ou des extensions de cils. La seconde, cheveux acajou, effectue des soins du visage, du corps et des épilations. « *Chez nous, les clients se sentent à l'aise, on ne les juge pas, ils viennent là pour se faire plaisir.* » Les femmes, les hommes… et même les enfants sont les bienvenus. « *Une maman peut offrir une manucure à sa fillette.* » Le duo organise des journées à thème (spécial filles, fête des Mères…) et propose des cartes cadeaux. Depuis peu, la boutique est même référencée dans une Smartbox bien-être… ***Anne Sarazin***

En savoir plus
5, Grande Rue. Tél. 09 81 02 61 61
www.facebook.com/auxdoigtsdefee41150

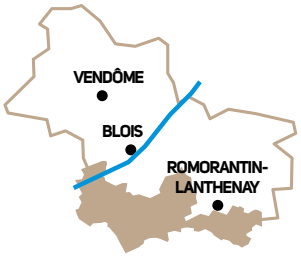
AVERDON
« Un obstacle qui immobilise un chantier ? C'est inimaginable », *dit Nicolas Lemée, directeur.*
© C. Chigot

QUOTIDIEN **EXTRÊME**

SPÉCIALISTE La SARL Langer, spécialiste du forage horizontal à la tarière[1] dans des diamètres de 200 à 1 800 mm, mérite une mise en lumière. Elle est la seule en France à déployer cette méthodologie dans de telles dimensions. De ce fait, ses cinq équipes interviennent dans toute la France sur des chantiers de plusieurs millions d'euros. En sous-traitance à 98 %, elle travaille pour le compte de clients tels que Vinci, Bouygues ou encore l'État, les syndicats d'eau… Les délais, très courts, exigent une réactivité forte de l'entreprise, un outillage à la pointe de la technologie et, sur le terrain, des hommes capables de résoudre les imprévus. Quelle que soit la nature du sous-sol à forer, un seul mot prime : passer ! Alors, chacun a en poche un plan B, chez Langer. Au cas où… ***C. B.***

1 - Une tarière est un outil qui permet de percer des trous étroits et profonds.

En savoir plus : tél. 02 54 20 12 56



SAINT-AIGNAN

NOUVELLES PAGODES

TOURISME Beauval, c'est un zoo avec beaucoup d'animaux mais c'est aussi plusieurs hébergements. Le public a le choix de séjourner à l'hôtel *Les Jardins de Beauval* à la décoration balinaise, à proximité du parc animalier, ou dans la résidence *Les Hameaux de Beauval* à l'inspiration asiatique, située en centre-ville. L'offre s'élargit encore avec l'ouverture, le 28 mars, d'un nouveau bâtiment baptisé *Les Pagodes de Beauval*. L'hôtel trois étoiles – à l'architecture exotique impressionnante – se situe à 600 m du zoo. Il compte 128 chambres réparties sur cinq niveaux ainsi qu'une salle de restaurant de 400 places ! En outre, l'établissement est dédié au tourisme d'affaires avec 19 salles de séminaires. Le plus ? À l'intérieur, des meubles et des éléments de décoration chinois et, à l'extérieur, des jardins zen et une piscine à remous chauffée... *É. R.*

En savoir plus
Tél. 02 54 75 60 00
www.leshotelsdebeauval.com

© ZooParc de Beauval

Jean-Marie Bataille, un styliste hors normes.

© Photos : C. Chigot

MONTRICHARD

MODE ET GLAMOUR

TALENT Après avoir été chef d'atelier dans la haute couture à Paris, le styliste Jean-Marie Bataille a ouvert en 2011 un showroom dans notre département, qu'il connaissait déjà. « *J'ai travaillé pour Montana, Saint Laurent... Puis j'ai eu envie de voler de mes propres ailes.* » Dans son atelier, il crée des robes sur mesure pour des mariages et d'autres événements. « *Il m'arrive aussi d'habiller des hommes.* » Jean-Marie Bataille participe au carnaval de Venise et a conçu, cette année, les tenues des douze finalistes de l'élection « Miss Prestige national ». Un défilé est également prévu samedi 28 février à l'Espace culturel et sportif de Montrichard. « *Il y aura une trentaine de silhouettes, du taffetas, de la dentelle...* » Pour tout voir, il faudra se déplacer le jour J ! *Émilie Rencien*

En savoir plus

Entrée : 10 €. Défilé à 19 h 30 et 20 h 30
Réservation au 02 54 32 08 66
et 09 50 75 33 93
www.jeanmariebataillecreations.com

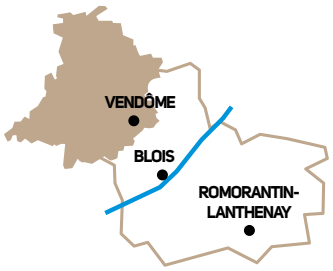
DE LA NOIX **À L'HUILE**

BIO Dans ce village des bords du Cher, chacun connaît les huiles Guénard. Depuis 1824, les habitants apportent les fruits de leurs noyers pour en extraire l'huile. Celle-ci est destinée à leur consommation personnelle ou est revendue à l'entreprise. Les huiles à goût Guénard proviennent de fruits secs et de graines : noix et noisettes bio de France, cacahuètes des Landes, pignons de pin, pistaches, amandes, pépins de courge et noix de pécan. Celle-ci, qui existe depuis peu, a été souhaitée par de grands chefs et des professionnels de la restauration. Depuis plus d'un an, la Compagnie des saveurs, installée à Noyers-sur-Cher, commercialise les huiles Guénard et les huiles bio Soléou, issues d'olives. *C. B.*

NOYERS-SUR-CHER

Les habitants apportent leur récolte pour produire les huiles Guénard.

En savoir plus :
tél. 02 54 75 75 75
www.compagnie-des-saveurs.com



TRÔO

Claire Dufrenne se souvient : « Enfant, je ne jouais pas, je fabriquais. »

FILEUSE DE VERRE

ATELIER Pour accéder à l'atelier Claramints, il suffit de suivre la direction de la collégiale, en haut du village. Là, un panneau indique « Filage de verre ». Claire Dufrenne, originaire de la région parisienne, s'installe tout d'abord à Souday en 1994. « *J'étais éducatrice puis je suis devenue institutrice.* » Elle décide de changer de voie : après plusieurs stages chez une fileuse de verre, elle ouvre son atelier en juin 2012. « *C'est super, mais pas facile à maîtriser, je progresse !* » En dehors du verre de Murano, Claire travaille aussi la pâte Fimo, « *une sorte de pâte à modeler* ». Dans sa boutique-atelier coquette, elle présente des boucles d'oreilles, des colliers, des bracelets, voire des bijoux de sac. Parfois, elle organise des stages d'initiation au filage de verre : « *J'adore transmettre.* » Du 27 au 29 mars, elle accueillera le public lors des Journées européennes des métiers d'art. *A. S.*

En savoir plus
Rue du Château. Atelier ouvert de 14 h à 18 h 30, sauf mardi et mercredi. Tél. 06 22 02 03 46
www.bijouxclaramints.com

© Photos : L. Alvarez

Darienne Basset a créé la Bibliothèque anglaise de Lunay, en septembre 2013.

LUNAY

L'ANGLAIS POUR **TOUS**

SO BRITISH ! Au cœur du village, face à l'église, se trouve la Bibliothèque anglaise de Lunay. Darienne Basset, sa directrice, a créé ce lieu en septembre 2013. Originaire de Boston (États-Unis), elle arrive en France en 1994, en famille. « *Je voulais vivre une expérience à l'étranger* », dit-elle. Vingt ans plus tard, après Tours et Paris, elle est ancrée en vallée du Loir. « *C'était un pari de m'installer ici. Mais chaque village doit avoir quelque chose d'intéressant à proposer.* » Au-delà du prêt de livres, magazines, DVD…, pour enfants et adultes, le lieu dispense des cours. Pour l'heure, 70 élèves – de 7 à 70 ans – sont assidus. « *Je souhaite mettre l'anglais à la disposition de tous.* » Des événements réguliers sont organisés pour la Saint-Patrick, Thanksgiving… Le prochain, *An English Tea Party,* est prévu le 12 avril. D'ici là, la directrice aura lancé un appel aux entreprises et aux particuliers pour lever des fonds. Elle souhaite, en effet, attirer de nouveaux membres, embaucher un salarié et multiplier les projets. *A. S.*

En savoir plus
10, place de l'Église
Tél. 02 54 72 75 61
www.bibliothequeanglaise.org

© N. Derré

La salle d'attente du docteur Mala, ophtalmologiste, ne désemplit pas.

En savoir plus : 8 bis, rue François-Mauriac
Tél. 02 54 89 11 12

1 - Un ophtalmologiste, une orthoptiste, une pédicure-podologue, trois infirmières, trois sages-femmes, deux psychologues, une orthophoniste, un sophrologue, une unité psychosomatique. Premier semestre 2015 : un ou deux généralistes. Dans l'année : un dentiste, un kinésithérapeute, une gynécologue.

SAINT-AMAND-LONGPRÉ

LA BONNE **ADRESSE**

MÉDECINE En zone rurale, l'enjeu était de taille pour la démographie médicale. Le pari est gagné. Quatorze cabinets de professionnels médicaux et paramédicaux se sont installés dans la maison de santé amandinoise. Serge Lepage, président de la communauté de communes Beauce et Gâtine qui a porté le projet, se réjouit : « *C'est un service rendu à la population locale et au-delà. Les patients viennent d'un large périmètre.* » Les plans du bâtiment, entouré d'un vaste parking, ont été réfléchis avec les professionnels[1]. Chacun d'eux travaille dans de bonnes conditions avec du matériel performant. Les développements futurs sont déjà en cours. Objectif ? Mettre en place des services à la personne avec médecine préventive, télémédecine, portage de repas… *Monique Buron*

© Photos : L. Alvarez

Hervé Uplat chez lui, au **Bidon 5 café…**

VENDÔME

CAFÉ **SINGULIER**

AMBIANCE D'emblée, on voyage au *Bidon 5 café*. Hervé Uplat, le « boss », est un baroudeur d'origine lyonnaise. Son diplôme de cuisinier en poche, il s'évade, crée des lieux à Saint-Trop', Oxford ou aux Caraïbes. Dernier job ? « *J'étais chef chez une riche famille anglaise.* » Il rentre en France et ouvre, en novembre, ce café à l'ambiance vintage et à la musique sympa. On y mange des soupes, des bagels, des chili con carne ou des tourtes salées. « *Tout est frais, fait maison, même le pain. Le service est continu et tout peut s'emporter.* » Les gourmandises sucrées ont déjà leurs adeptes – cupcakes, *carrot cake* et cheese-cake façon New York –, comme les jus frais, style menthe-citron. Au programme en 2015 : soirée sushi le vendredi, journée burger le samedi et prêt de vélos pour aller pique-niquer en bord du Loir. « *Je voudrais qu'on se dise :* "On peut faire ça ici ?" »

Anne Sarazin

En savoir plus
25, rue du Change
Tél. 07 82 72 86 82

Plus d'infos et d'images sur **www.cg41.fr**

Sylvain Gauthier présente Evo, une structure de jeux modulables.

CORMENON

INNOVATION

PLEIN AIR L'entreprise Trigano jardin (ex-Amca) possède une belle notoriété. Son métier ? « *Nous sommes spécialisés dans la catégorie "jeux de plein air" pour particuliers* », dit Sylvain Gauthier, directeur du bureau d'études. Filiale du groupe Trigano, la société emploie 100 personnes (180 avec les saisonniers). « *Il y a trois ans, avec la Chambre de commerce et d'industrie et le Conseil général, on s'est demandé ce que pourrait être le plein air de demain.* » La réponse s'appelle Evo, une structure de jeux modulables et évolutifs, disponible en mars. « *On peut ajouter des articles et des jeux agrès au fur et à mesure que l'enfant grandit, de 3 à 12 ans.* » Le produit, présenté au Salon parisien Made in France, en novembre, a fait un tabac. ***A. S.***

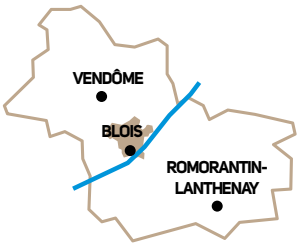
En savoir plus : tél. 02 54 73 55 55 - www.evo-trigano.fr

AZÉ

VILLAGE **ANIMÉ**

NOUVEAUTÉ Jeudi après-midi, depuis la mi-septembre, la place du village accueille un marché d'une dizaine de producteurs et commerçants. Des agriculteurs bio de la commune sont présents avec la ferme du Petit Pont (fruits et légumes, fromages de chèvre) et la ferme de Gorgeat (viande de porc). Pour M. Declerck, de la boucherie Chollet-Declerck à Mazangé, « *c'est positif : les anciens arrivent dès 16 h, ceux qui travaillent viennent plus tard* ». On trouve des pizzas chez Pizza sympa, des crêpes et galettes à l'Atelier Breizh mobile et même des bières. Jusqu'à début avril, La Mignonne du bassin propose huîtres et poissons ; un jeudi sur deux, on vend des pommes et du couscous et même des vêtements une fois par mois. Serge Morillon, le maire, sourit : « *On est plutôt fiers de notre marché.* » ***A. S.***

En savoir plus : de 16 h à 20 h le jeudi - Tél. 02 54 72 17 59 (mairie)



BLOIS

LE GESTE FAIT LA PAROLE

HANDICAP L'association Calm (Communiquer avec les mains) propose trois activités principales : l'initiation à la langue des signes française (LSF), l'accompagnement des sourds et des malentendants, la reconnaissance de leurs droits et de la culture sourde. Brigitte Boudeaud, la présidente, est entourée d'une salariée et d'une dizaine de bénévoles. L'une d'eux, Danièle Ory, pilier de l'association, anime des cours de LSF (reconnue langue officielle depuis mars 2002 en France), en séances hebdomadaires ou en stage intensif. Une réponse aux besoins particuliers des malentendants dans leur vie professionnelle, sociale et, surtout, administrative.

Richard Ode

En savoir plus
28, rue des Écoles
Tél. 06 07 60 25 02
www.calm-lsf.org

Danièle Ory enseigne la langue des signes.

© Photos : N. Derré

MAROLLES

MAINS **EN OR**

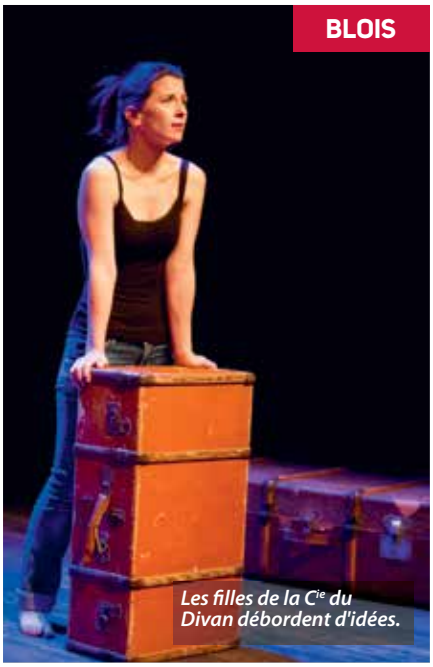
Cette année, seize enfants s'initient aux métiers manuels avec l'association « L'Outil en main ».

ARTISANAT Dans cette ancienne salle de classe, tout l'espace est aménagé en ateliers : cuisine, plomberie, horticulture, menuiserie… L'association « L'Outil en main » est installée ici depuis deux ans. Le principe ? Une douzaine de retraités de l'artisanat partagent bénévolement leur savoir-faire avec des jeunes de 9 à 14 ans. Théo, 11 ans, vient pour la deuxième année. « *J'ai déjà fait de la couture, de la mécanique, de la taille de pierre* », raconte-t-il. Cassandre ajoute : « *J'adore, tout me plaît.* » Chaque jeune est initié à une spécialité sur deux ou trois séances, en duo avec un adulte. Marcel Plaut-Aubry, qui préside l'association, souligne : « *Les enfants découvrent la fierté de créer de leurs mains, avec de vrais outils. Ils apprennent le respect des métiers. Quant aux professionnels, ils sont heureux de transmettre leur expérience.* » Bon à savoir : on peut s'inscrire en cours d'année.

Monique Buron

En savoir plus

24, rue des Écoles
Le mercredi de 14 h à 17 h (sauf vacances scolaires) - 100 €/an par enfant
Tél. 02 54 23 89 40 - www.loutilenmain.fr


BLOIS

Les filles de la Cie du Divan débordent d'idées.

SUR LES **PLANCHES**

ARTISTES Elles sont trois, Laurence Boisot, Caroline Guisset et Céline Moreau. Trois comédiennes amateurs qui ont décidé de tenter leur chance comme professionnelles. Issues du théâtre de l'Épi et du conservatoire de Blois, où elles se sont rencontrées, elles ont repris la compagnie du Divan pour avancer ensemble dans ce milieu ardu, plutôt que de courir les castings en solitaire. « *C'est très difficile de faire sa place sans réseau. Monter des pièces ensemble est le meilleur moyen de faire ce qu'on aime et de montrer ce qu'on sait faire* », explique Laurence. Leur première pièce, *Toute ma vie j'ai été une femme*, de Leslie Kaplan, a reçu un bon accueil au théâtre Darius-Milhaud à Paris (XIXe), en fin d'année 2014, et leur création jeune public, *Même pas peur du noir*, commence à être diffusée. Elles s'attellent maintenant à de nouveaux projets et s'ouvrent toutes les pistes.

Alice Enaudeau

En savoir plus : tél. 06 83 57 52 43
www.lacompagniedudivan.com

© Photos : N. Derré

Dans son salon rétro, Emmanuel Renaud rase à l'ancienne.

BLOIS

100 % MASCULIN

BIEN-ÊTRE Avec un décor en cuir, bois, briques, émaillé d'objets des années 1950, il émane de *Mister Kutter*, le salon d'Emmanuel Renaud, une ambiance résolument masculine et délicieusement rétro. Ce coiffeur, qui exerce depuis plus de vingt ans, avait « *envie d'évoluer* ». Il se forme au métier de barbier à Paris, puis revient à Blois ouvrir son salon en septembre 2014. Emmanuel aime le bel ouvrage : « *Pour une barbe en vitesse, ce n'est pas ici qu'il faut venir. On travaille dans le détail, de manière traditionnelle.* » Les messieurs sont chouchoutés avec serviettes chaudes, huiles essentielles, pierre d'alun, crème hydratante… Les coupes de cheveux sont exécutées avec le même soin. « *Nous offrons un moment de détente et de bien-être, dans un univers chaleureux* », souligne Emmanuel. Depuis le 1er janvier, il vend sur Internet une foule d'objets estampillés « Mister Kutter ». Une aubaine pour les fans !

M. B.

En savoir plus

27, rue Saint-Lubin
Forfait coupe cheveux + barbe : 50 €
Du mardi au samedi de 9 h à 19 h. Nocturne jusqu'à 21 h le vendredi
Tél. 02 54 56 17 41
www.misterkutter.com

Avec Eco-Shuttle, le haut de gamme est au rendez-vous.

BLOIS

TRANSPORT CHIC

SERVICE Entre taxi et bus, Eco-Shuttle Blois, la jeune entreprise d'Ibrahim Basaran créée en mars 2014, offre un système de transport de standing à la demande. « *Je voulais proposer un service flexible et rapide qui permettrait de visiter les châteaux* », explique son fondateur. Des touristes, la cible s'est étendue aux particuliers pour les liaisons aéroportuaires et aux entreprises qui recherchent un véhicule avec chauffeur privé pour accueillir une délégation. Prestation haut de gamme oblige, les véhicules proposent iPad, boissons et journaux en consultation. Quant aux chauffeurs, en costume cravate, ils sont tous bilingues. « *Nous ne sommes pas guides,* sourit Ibrahim, *mais nous discutons avec les gens, nous leur donnons un maximum d'informations sur la région.* » Sur demande, Eco-Shuttle Blois peut réserver un hôtel, un restaurant ou proposer tout autre service pour client pressé.

A. E.

En savoir plus : tél. 06 49 26 34 35 - www.ecoshuttle41.com

BLOIS-VIENNE

UN THÉÂTRE RENAÎT

SPECTACLE C'est un théâtre comme on n'en fait plus : la salle en pente douce, les fauteuils en bois numérotés, la moquette rouge au sol, le rideau noir sur la scène… Fermé depuis 2008, le plus vieux théâtre de Blois revit grâce à l'association « Théâtre Monsabré » qui a décidé de préserver et d'entretenir cette salle pour en faire un espace de diffusion artistique pour tous. Depuis sa réouverture en octobre 2013, ce lieu accueille aussi bien des concerts (classique, jazz, blues…) que des pièces de théâtre, à raison d'une date par week-end. Président de l'association, Jean-Jacques Adam fourmille d'idées et envisage des cycles cinéma ou des ciné-concerts. Avec pour objectif de faire redécouvrir cette salle et de l'intégrer à la scène culturelle locale.

A. E.

En savoir plus
Tél. 06 44 80 25 45
www.theatremonsabre.com

Le théâtre Monsabré, un lieu à l'ancienne.

SEIGY

BELLE *vaLLée*

L'hiver, le lac des Trois-Rivières devient miroir.

© Photos : A. Charron

C'est à Seigy, un paisible village de la vallée du Cher, que commence cette balade. Par une belle journée d'hiver ensoleillée, on démarre devant l'église. L'édifice, du XIII[e] siècle, vaut le coup d'œil. À côté, la rue du Gué grimpe jusqu'au château d'eau. Sur le coteau, les pas du promeneur l'emmènent à travers une campagne paisible, agrémentée de charmantes maisonnettes. De nombreux vignobles bordent le chemin. En février, les ceps dénudés s'alignent en rangs impeccables… L'itinéraire, très varié, traverse des chemins creux, des petites routes goudronnées, à travers sous-bois ou prairies… Sur les hauteurs, la vue dégagée offre un superbe panorama. Les yeux filent au loin, sur la vallée du Cher. Les arbres moussus aux branches nues, envahies de gui, de houx et de lichen, dégagent un charme étrange. Une mare avec ses canards qui glissent sur l'eau, un coq qui chante… rappellent que les hameaux de Seigy ne sont jamais très loin. L'itinéraire se rapproche du Cher. Une belle allée, bordée de rangées de peupliers, y mène. Un héron cendré, dérangé, s'envole avec grâce. À travers des prairies grasses et vertes, la balade rejoint la base nautique des Couflons. En été, c'est un lieu animé, propice à la pratique de multiples activités sur le lac des Trois-Rivières. En hiver, tout est tranquille. Des tables, des jeux d'enfants… invitent à faire une pause. On aperçoit un pont voûté et, plus loin, le château de Saint-Aignan. De retour au cœur du village, on grimpe à nouveau sur le coteau. Si l'on prend le temps de regarder derrière soi, le point de vue est charmant avec, au loin, les reflets métalliques du lac qui brille au soleil. Le vignoble redevient maître des lieux. À Seigy, on dénombre 31 loges de vigne. Ces petites constructions servaient à s'abriter ou à ranger du matériel. Les amoureux des vieilles pierres pourront en admirer au long de la balade, certaines usées par le temps, d'autres toujours debout. Après une marche de 6,5 km, balisée sur tout l'itinéraire, on rejoint le point de départ, le bourg et son église. Cette promenade offrira à ceux qui aiment la vallée du Cher un visage méconnu de ce territoire au charme champêtre.

Monique Buron

En savoir plus

Itinéraire complet sur
www.randonnee-en-val-de-loire.com

Les loges de vigne, typiques de la vallée du Cher.

À la croisée des chemins…

Un parc de 70 hectares entoure la bâtisse et ses dépendances.

© Photos : DR

DOMAINE DES HAUTS DE LOIRE

UN LIEU *d'exception*

À la sortie du bourg d'Onzain – situé face au village de Chaumont-sur-Loire –, on pénètre dans un superbe parc à l'ancienne de plus de 70 hectares. Et là, même si la journée est brumeuse, apparaît le *Domaine des Hauts de Loire*, une bâtisse superbe avec dépendances construite dans les années 1850. De novembre 2014 à janvier 2015, l'établissement – avec son hôtel 4 étoiles classé Relais & Châteaux – a célébré son 40e anniversaire. Juste avant, il venait d'être désigné « meilleur hôtel de France » par le magazine américain *Condé Nast Traveler*. Le restaurant – dirigé par le chef Rémy Giraud – possède deux étoiles au *Guide Michelin*. Éric Hertz, directeur du lieu, explique : « *Chaque jour, tout est remis en question. Au quotidien, on doit rester vigilant.* » La clientèle de l'hôtel, composée à 70 % d'étrangers, vient souvent de loin : Brésil, États-Unis, Russie, Chili, Pérou, Argentine mais aussi beaucoup d'Europe. En revanche, le restaurant attire plutôt des gourmands régionaux. Éric Hertz souhaite « *développer les séminaires résidentiels, surtout d'octobre à avril, et les journées d'études, d'avril à septembre* ». Il annonce l'ouverture d'une école de cuisine en 2015 et la création d'un spa en novembre 2016. « *Pour ces projets, nous travaillons avec le cabinet blésois BDH architectes.* » Par ailleurs, « *l'établissement est désormais ouvert toute l'année et le restaurant accueillera les gourmets sept jours sur sept, du 1er mai au 30 septembre* ». Pour un événement exceptionnel, ce lieu mérite qu'on s'y arrête.

Anne Sarazin

Rémy Giraud, le chef doublement étoilé, et le directeur du lieu, Éric Hertz.

En savoir plus

79, rue Gilbert-Navard à Onzain
Tél. 02 54 20 72 57
www.domainehautsloire.com

Un salon confortable et élégant.

Sandre rôti à la graine de coriandre. Radis et navets à l'ail des ours.

UNE AFFAIRE *de chocolat*

RÉALISATION : ANNE SARAZIN
REPORTAGE PHOTO : LAURENT ALVAREZ

Jean-Christophe Crosnier et sa femme, Maryline.

La chocolaterie Duceau est située en face de l'hôtel de ville.

Les amandes deviendront un délicieux praliné…

Calissons aux fruits.

Mendiants « maison » avec abricot moelleux, pistache, bigarreau confit et cranberries.

La Marguerite d'Angoulême… à effeuiller !

On ne peut rêver meilleur emplacement. Depuis 1876, la chocolaterie Duceau – une institution – est située face à l'hôtel de ville d'Angoulême. Aux manettes de cette boutique classée aux monuments historiques – la peinture au plafond date de 1915 ! – se trouvent Jean-Christophe et Maryline Crosnier. Lui est originaire de Saint-Marc-du-Cor, dans le Perche vendômois, elle vient d'Angers. Ils s'installent dans la ville en 1994. « *Notre beau-frère, pâtissier, était là depuis dix ans. On a dit "oui" sans réfléchir… on avait 25 ans !* » (Depuis, les couples gèrent ensemble trois pâtisseries dans la région, NDLR.) Avant, Jean-Christophe passe une enfance heureuse dans la ferme familiale, au nord du Loir-et-Cher. « *Mes parents avaient 400 brebis, on allait souvent donner le biberon aux agneaux* », se souvient-il. À l'époque, son cœur balance entre la vie au grand air… et les gâteaux. « *Ma mère me dit toujours que j'aimais en confectionner petit. J'ai choisi le côté gourmand !* » Il effectue son apprentissage en pâtisserie chez Marc Braud, à Mondoubleau. « *C'était dur. Mais le maître d'apprentissage, c'est la base.* » À 17 ans, le jeune homme quitte sa campagne pour Paris. Il n'a jamais regretté son choix. « *On ne se serait pas rencontrés, sinon* », sourit sa femme. Ils se croisent chez le pâtissier-traiteur Pierre Mauduit. Lui apprend son métier durant quatre ans (avec, notamment, Patrick Roger, célèbre chocolatier parisien, NDLR), elle s'occupe de la partie vente. « *Il faut démarrer par une grande maison. Le but, c'est d'évoluer. Après, j'ai voulu aller chez Fauchon, avec Pierre Hermé. C'était magnifique au niveau du goût.* »

Aujourd'hui, l'établissement est répertorié par le *Guide des croqueurs de chocolat* parmi les 100 grands chocolatiers de France. Une reconnaissance pour ce pâtissier de formation. « *Ç'a été une remise en question, j'ai fait des stages. On apprend, on évolue. J'ai toujours fonctionné à l'instinct, à l'envie.* » Aujourd'hui, dans cette belle boutique à l'ancienne, les spécialités – la Marguerite d'Angoulême ou les Charentaises – font l'unanimité. L'hiver, les chocolats à base d'orange, de châtaigne… réchauffent les amateurs. Au printemps, place aux « *infusions de menthe fraîche, aux fruits. Notre but est d'apporter du plaisir aux clients.* » Souvent, le couple revient en Loir-et-Cher. « *On se balade du côté de Baillou, c'est joli et vallonné.* » Jean-Christophe en profite pour rapporter du courcheverny (il avoue un faible pour le vin en général) et des fromages de chèvre. « *Nous sommes devenus charentais même si, pour ma part, j'ai toujours la tête dans le Perche.* »

En savoir plus

Tél. 05 45 95 06 42
www.chocolaterie-duceau.com

Plus d'infos et d'images sur **www.cg41.fr**

Groupe des élus socialistes et républicains

Aux Loir-et-Chériens, nous adressons nos vœux de bonne santé et de réussites pour 2015.

Depuis 2011, notre groupe est intervenu pour obtenir les évolutions nécessaires tant dans la gouvernance de notre Département que dans ses orientations et ses actions. Sans dogmatisme et pour l'intérêt de tous, nous avons aussi appuyé des projets stratégiques pour l'avenir du Loir-et-Cher comme le plan très haut débit. Notre groupe s'est toujours placé dans une attitude constructive : ni opposition systématique, ni soutien aveugle.

Des changements vont intervenir cette année : 15 cantons au lieu de 30, la parité hommes/femmes enfin réalisée et des compétences redéfinies. L'argent public se faisant rare, des économies devront être faites, nous les avons estimées à un million d'euros lors du vote du budget 2015. Par ailleurs, nos choix devront à l'avenir être marqués par le souci d'une plus juste répartition entre nos territoires et par la nécessité de donner à nos politiques sociales leur pleine efficacité.

C'est notre vœu pour 2015.

www.groupedegauche-cg41.fr

président du groupe :

Gilles Clément (Bracieux)

membres :

Béatrice Amossé (Blois 5), Tania André (Romorantin Nord), Geneviève Baraban (Blois 3), Michel Fromet (Blois 2), Claude Gorge (Vineuil), Marc Gricourt (Blois 4), Catherine Lockhart (Vendôme 1), Raymonde Radlé (Herbault)

majorité départementale

MAINTENIR LE CAP

Une crise économique qui n'en finit pas, des perspectives de reprises lentes et incertaines, un marché de l'emploi qui continue de se dégrader et des comptes publics en alerte rouge, et le tableau est brossé pour décrire le contexte dans lequel a été bouclé le budget pour 2015 du Conseil général de Loir-et-Cher !

Si, malgré ce contexte national défavorable, **notre Conseil général réussit à maintenir le cap**, il le doit aux réformes courageuses menées dans le sens de l'intérêt général, pour réduire nos dépenses de fonctionnement.

Notre budget 2015 est responsable, offensif et vertueux.

Responsable, car nous restons en capacité de remplir toutes nos responsabilités auprès des familles les plus en difficulté, des personnes âgées, des personnes handicapées et des enfants en danger.

Offensif, car nous continuons à investir à un niveau très élevé pour l'avenir, pour l'Internet très haut débit, pour nos collèges, nos maisons de retraite, nos routes, nos équipements sociaux. Le tout **sans augmenter vos impôts pour la 9e année consécutive !** Et en maintenant des transports scolaires toujours gratuits pour les parents.

Vertueux et honnête, enfin, car nous avons construit notre budget de façon sincère dans un souci de la bonne gestion de l'argent public que les Loir-et-Chériens nous confient.

Nos collègues socialistes votent toujours contre les budgets départementaux et, toujours, ils s'en attribuent les mérites !

président du groupe :

Jean-Paul Pinon (Selles-sur-Cher)

vice-présidents :

Jean-Marie Bisson (Romorantin-Lanthenay Sud), Bernard Pillefer (Morée)

membres :

André Boissonnet (Marchenoir), Bernard Bonhomme (Savigny-sur-Braye), Monique Gibotteau (Vendôme 2), Claude Beaufils (Neung-sur-Beuvron), André Buisson (Selommes), Claude Denis (Mer), Bernard Dutray (Ouzouer-le-Marché), Jean-Marie Janssens (Montrichard), Jean Léger (Mondoubleau), Serge Lepage (Saint-Amand-Longpré), Agnès Thibault (Salbris), Maurice Leroy (Droué), Patrice Martin-Lalande (Lamotte-Beuvron), Philippe Mercier (Montoire-sur-le-Loir), Philippe Sartori (Saint-Aignan)

non-inscrits :

Jean-Luc Brault (Contres), Jean-Louis Marchenoir (Mennetou-sur-Cher)

VENDÔME ET ENVIRONS
FESTIVAL -
Avec ou sans fils
Jusqu'au 20 février

Le festival *Avec ou sans fils*, qui se déroule en Vendômois, revient pour sa deuxième édition. Joliment nommé « Marionnettes en campagne », cet événement montre toute la diversité de cet art ancien. De plus, il s'adresse aux plus jeunes, avec *Le Pop-up cirkus* le 18 février à Saint-Ouen, comme aux plus de 10 ans avec *Histoire d'Ernesto* le 19 février au Minotaure.
Tél. 02 54 89 81 52
Tarifs : de 7 € (abonné) à 20 €
www.lhectare.fr

MONTHOU-SUR-BIÈVRE
Espace Beauregard
ROCK – Apolline
Vendredi 20 février

Après sa nouvelle tournée des clubs new-yorkais en octobre 2014, le groupe blésois Apolline revient sur ses terres. Ce serait dommage de rater ça, surtout à un tel prix !
Tél. 02 54 44 18 05
Tarif unique : 10 €
www.espacebeauregard.fr

CHAUMONT-SUR-LOIRE – Château
PHOTO - Paysages intérieurs
Jusqu'au 28 février

C'est une première en hiver, le Domaine de Chaumont-sur-Loire propose une exposition de photographies dans les appartements princiers du château. En flânant à son rythme, les images du Coréen Bae Bien-U, de Thibaut Cuisset ou encore celles de l'artiste américain Jeffrey Blondes donnent envie de s'évader.
Tél. 02 54 20 99 22
Tarifs : de 4 € (6-11 ans) à 12 €
www.domaine-chaumont.fr

SAINT-AGIL – La Grange
FANFARE - Claude Barthélemy et l'Occidentale
Vendredi 6 mars

Sur scène, ils sont plus de dix musiciens, sous la houlette de Claude Barthélemy, à faire voyager le public au son de la cornemuse, de la vielle, de l'oud... Un mélange détonant et explosif qui évoque aussi bien les fest-noz bretons que les fêtes populaires d'antan.
Tél. 02 54 89 81 52
Tarifs : de 6 à 12 €
assoc.echalier@wanadoo.fr

VENDÔME – Chapelle Saint-Jacques
CHANSON - Luce, avec Mathieu Boogaerts
Dimanche 8 mars

Pour la Journée internationale de la femme, aller écouter une chanteuse sur scène, c'est une bonne idée. Luce la rousse, repérée à « La Nouvelle Star » édition 2010, s'acoquine avec le trublion Mathieu Boogaerts. Elle chante, lui joue de la guitare. Dans le décor feutré de la chapelle Saint-Jacques, nul doute que ce duo fonctionnera à merveille.
Tél. 02 54 77 06 92
Tarif : 12 € - www.figureslibres.org

BLOIS – Chato'do
ÉVÉNEMENT – Arthur H
Vendredi 20 mars

Pour qui n'a jamais vu Arthur H sur scène, une séance de rattrapage s'impose. Car non seulement l'homme a du talent, mais en plus il est drôle. Sur scène, il va interpréter des titres de son dernier album *Soleil dedans*, enregistré à Montréal, mais pas seulement. Pour vivre un moment de poésie lunaire et de groove rythmé, rendez-vous au Chato'do.
Tél. 02 54 45 50 00
Tarifs : de 23 € (adhérent) à 28 €
www.chatodo.com

SAVIGNY-SUR-BRAYE
Salle Sirius - **THÉÂTRE**
Chat en poche
Samedi 28 mars

L'une des premières grandes comédies de Georges Feydeau, reprise par la compagnie Musique et Comédie. La mécanique du vaudeville s'enclenche sur un quiproquo, source d'un enchaînement de malentendus et de situations loufoques. Une peinture corrosive du milieu bourgeois de la fin du XIXe siècle qui se pique d'ambitions artistiques.
Tél. 02 54 23 91 35
Tarifs : 12 € (enfants), 14 € (demandeurs d'emploi, étudiants) et 17 €

BLOIS – Halle aux grains
MAGIE -
Le Cantique des cantiques
Dimanche 29 mars

En 2002, le chanteur Alain Bashung épousait Chloé Mons : pour leur mariage, ils interprétaient le Cantique des cantiques, texte biblique, sur une boucle musicale de Rodolphe Burger. Des années après, ce même musicien rend hommage au poète palestinien Mahmoud Darwich et à son ami Bashung. Le spectacle, en hébreu, arabe et français, promet d'être magique.
Tél. 02 54 90 44 00. Tarifs : de 7 € à 16 € (abonnés) et de 12 € à 20 €
www.halleauxgrains.com

Pour plus d'informations, rendez-vous sur **www.culture41.fr**

Élections départementales 2015

Les 22 et 29 mars

votez pour vos

conseillers départementaux

*Le **Loir-et-Cher***
a besoin de votre participation !

Voter est un devoir civique